

## Wein-Trinktemperaturen

Der Begriff Zimmertemperatur z.B. darf nicht wörtlich genommen werden.

"Anno domini" war der Ausdruck Zimmertemperatur richtig, da die Raumtemperaturen der Wohnungen und Häuser 4 bis 6 Grad kälter waren.

Wer also schweren Rotwein nach heutiger Zimmertemperatur trinkt oder im Wohnraum lagert, "misshandelt" den wundervollen Wein auf grösste Art und Weise.

Schwere Rotweine müssen also leicht kühl sein (15° bis maximal 18° C), also nach Zimmertemperatur "früherer Zeiten" getrunken werden.

Erklären Sie dies so Ihren Gästen beim zelebrieren einer schönen Flasche.

Die unten stehende Tabelle gibt Anhaltspunkte über die Wein- und Trinktemperaturen:

### Die Faustregel:

Je einfacher und je jünger der Wein, desto kühler wird er getrunken. Und je edler und älter er ist, desto wärmer wird er serviert.

Temperatur	Weine
6° - 8°	Prosecco, Spumante, Franciacorta & Champagner
6° - 8°	Süssweine und Likoerweine, leichte trockene Weissweine
8° - 10°	Gehaltvolle Weissweine, fruchtige Roséweine, wie Spätlesen, einfache Chardonnays, Champagner ohne Jahrgang, Rosé
12° - 14°	Reife und schwere Weissweine, wie Barrique-Chardonnays, grosse weisse Burgunder, beste Sauvignon Blancs, Jahrgangs-Champagner, süsswe Weissweine
14° - 16°	Junge, leichte Rotweine
16° - 18°	Junge, gehaltvolle Rotweine, wie rote Burgunder, einfache Bordeaux, Chianti, Vino Nobile, Veltliner
18°	Schwere gereifte Rotweine, wie Rhönweine, Grand Crus aus dem Bordelais, Barolo, Gran Reservas aus Spanien, hochwertige kalifornische Cabernets
Tip	Optimal den Wein ein bis zwei Grad kühler als die gewünschte Trinktemperatur servieren. Der Wein erwärmt sich im Glas oder in der Flasche innerhalb kürzester Zeit um ein bis zwei Grad Celsius.